

МУНИЦИПАЛЬНА БЮДЖЕТНА  
ЗАГАЛЬНООСВІТНІЯ УСТАНОВА  
«СЕРЕДНЯ ЗАГАЛЬНООСВІТНІЯ  
ШКОЛА №30  
ІМЕНІ ГЕРОЯ РАДЯНСЬКОГО СОЮЗУ  
А.А. АМАТУНІ»  
МУНІЦИПАЛЬНОГО УТВОРЕННЯ  
МІСЬКИЙ ОКРУГ СІМФЕРОПЛЬ  
РЕСПУБЛІКИ КРИМ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА № 30 ИМЕНИ ГЕРОЯ  
СОВЕТСКОГО СОЮЗА А. А. АМАТУНИ»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ  
УМУМТАСИЛЬ ТЕШКИЛЯТЫ  
МУНИЦИПАЛЬ КЪУРУМЫНЫНЪ  
КЪЫРЫМ ДЖУМХУРИЕТИНИНЪ  
СИМФЕРОПОЛЬ ШЕЭР  
ДАИРЕСИ  
«№30 А.А. АМАТУНИ АДЫНА  
ОРТА УМУМТАСИЛЬ МЕКТЕБИ»

294043, Российская Федерация, Республика Крым, г. Симферополь ул. Киевская, 116А  
телефон, факс (3652) 22-34-15, e-mail: [school30simf@yandex.ru](mailto:school30simf@yandex.ru)

## ПРИКАЗ

«28» августа 2025 г.

№ 496

Об усилении контроля  
за приготовлением блюд в соответствии  
с технологическими картами.

В соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20, на основании действующих  
нормативных документов, с целью контроля за организацией и качеством  
питания учащихся,

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственному по питанию Гусевой И.С.:

1.1. Усилить контроль за приготовлением блюд в соответствии с  
технологическими картами.

Срок: с 01.09.2025 г.

1.2. Осуществлять контроль за закладкой продуктов согласно  
технологической карты.

Срок: ежедневно.

1.3. Проводить снятие пробы с записью в специальном бракеражном журнале  
готовых блюд, оценку готовых блюд и разрешение их к выдаче.

Срок: ежедневно.

1.4. Контролировать санитарное состояние пищеблока, его оборудование,  
инвентарь, их хранение, маркировку и правильное использование по  
назначению.

Срок: постоянно.

2. Поварам:

2.1. Соблюдать правильность кулинарной обработки продуктов, выхода блюд  
и вкусовых качеств пищи.

3. Заведующей производством:

3.1. Ежедневно осуществлять контроль за хранением и соблюдением срока  
реализации продуктов.

3.2. Строго производить закладку продуктов при приготовлении блюд  
согласно технологическим картам.

Срок: постоянно.

- 3.3. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 3.4. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
4. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологическим приготовлением блюд.
5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по УВР Гусеву И.С.



И.В. Медина